

„GAZETA PIEKARSKA”
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosji 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczone-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
20 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY W GALICJI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Z cechu piekarzy w Krakowie.

W cechu piekarzy w Krakowie odbyło się walne zgromadzenie w połowie czerwca w sprawie bułek dwuhalerzowych. Na zgromadzenie przybyli prawie wszyscy majstrowie piekarscy. Przewodniczył starszy cechu p. Leon Bałuk.

Po przeczytaniu i przyjęciu protokołu z poprzedniego posiedzenia oświadczył p. przewodniczący, że zaprosił majstrów piekarskich po raz drugi na zgromadzenie, albowiem ubiegłego tygodnia nie mogło odbyć się posiedzenie, gdyż zebrało się zaledwie kilku majstrów.

Z początkiem czerwca b. r. wezwał bowiem Magistrat Wydział cechowy, aby wpłynął na majstrów, iżby ci wypiekali na nowo bułki dwuhalerzowe. Członkowie Wydziału ze starszym na czele wyłuszczyli panu Wiceprezydentowi Szarskiemu, że nie jest możliwym, aby piekarze krakowscy wypiekali „centówki” nadmieniając, że bułek takich nie wypiekają ani w Wiedniu ani we Lwo-

wie i w wielu innych miastach. Zresztą Wydział cechowy nie mógł dać odpowiedzi w imieniu wszystkich majstrów, przeto cechmistrz oświadczył, że zwoła w tym celu walne zgromadzenie.

Po dłuższej dyskusji w sprawie bułek dwuhalerzowych, których nie wypieka się wcale w Krakowie od tegorocznego strajku, uchwalono jednogłośnie, co następuje:

Wobec tego, że wszystkie towary piekarskie i dodatkowe artykuły podrożały blisko o 50%, a niektóre nawet więcej — i wobec tego, że robotnik piekarski drożeje z roku na rok, a obecnie po tegorocznym strajku kosztuje daleko więcej, praca zaś około wyrobu dwuhalerzowych bułek zabiera bardzo wiele czasu i wymaga w każdej piekarni o 1 do 2 czeladników więcej, walne zgromadzenie uchwaliło jednogłośnie, aby wcale nie wypiekać bułek dwuhalerzowych.

O zapadłej uchwale doniesiono Magistratowi m. Krakowa.

Egzamina czeladnicze odbędą się w połowie lipca. Jak wiadomo, do egzaminu ma-

ją przystąpić ci tylko terminatorowie, którzy ukończyli zawodową szkołę piekarską.

Ze szkoły piekarskiej w Krakowie.

Zakończenie roku szkolnego w zawodowej szkole piekarskiej odbyło się w dniu 16 czerwca. Po odprawionem nabożeństwie w kościele ks. Misyonarzy na Kleparzu, zgromadzono uczniów wszystkich klas w szkole przy pl. św. Ducha. W obszernej, przystrojonej sali zebrali się uczniowie wraz z gronem nauczycielskim, oraz zaproszeni goście i majstrowie piekarscy. Na stołach ułożono całoroczne prace uczniów z buchalteryi, stylistyki jak również inne ówczesne piśmienne szkolne.

Na wstępie przemówił do uczniów dyrektor szkoły, p. J. Krókowski, żegnając tych uczniów, którzy szkołę ukończyli i zachęcając do dalszej pracy w zawodowej szkole tych, którzy w przyszłym roku szkolnym do niej się zapiszą. W przemówieniu swem zaznaczył, że społeczeństwo pragnie widzieć w młodym pokoleniu piekarskim półporę przemysłu piekarskiego, tembardziej, że władze i cech piekarzy nie szczczędzą grosza, aby uczniowie wykształ-

Naszemu Sz. Kolegom i Czytelnikom polecamy jak najlepiej DROŻDŻE z krakowskiej drożdżarni.

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (międzygminowy) Nr. 2011/II.

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

MAKS PINELES ■ L WÓW, ul. Na Bonie 54^a

dostarcza:

maszyn i najczystszych przyrządów dla piekarni i dla fabryk wyrobów z ciasta, oraz wszelkich przy-

— Wyroby pierwszorzędne. — — Długoletnia gwarancja. — — Ceny fabryczne. —

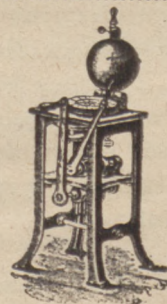
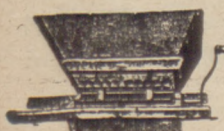
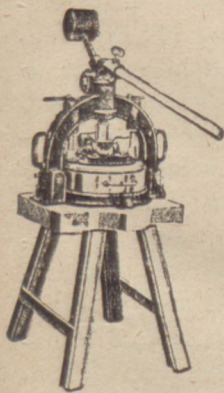
— — Na żądanie udziela się kredytu na spłaty ratalne. — —

— — Cenniki wysyła się, oraz wszelkich wyjaśnień udziela się chętnie bezpłatnie. — —

Koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są również

na składzie.

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego.



cili się należyście w swym zawodzie i nabrali odpowiednich wiadomości w zawodowej szkole piekarskiej. Niestety uczniowie nie oceniają tego dobra i poświęcenia ze strony majstrów, dowodem czego jest u niektórych nieregularne uczęszczanie a przez to ujemne rezultaty w nauce. Z powodu nieregularnego uczęszczania z niedbalstwa w bieżącym roku szkolnym Magistrat miasta Krakowa przedłużył praktykę aż czterem uczniom o pół roku.

Katecheta tej szkoły, ks. Jan Rzymelka przekonał się, że uczniowie piekarscy mają szczerą chęć i dobre serce, dowodem czego był ich udział w tegorocznych rekolekcjach, Spowiedzi i Komunii św. Do Sakramentów św. przystąpili bowiem nie tylko uczniowie ze szkoły piekarskiej, ale i tacy terminatorowie, którzy jeszcze do tej szkoły zapisani nie zostali. Z ubolewaniem jednak zaznacza, że młodzież piekarska nie ma wytrwałości i daje się łatwo uwieść podszeptom niegodziwej czeladzi piekarskiej, wobec czego grzeszy nieposłuszeństwem względem swoich chlebobawców i niedbalstwem w szkole. W końcu wezwał gorącymi słowami do opamiętania się, do niezapominania o Bogu i o praktykach religijnych.

Starszy cech, p. Leon Bałuk, miał sposobność w ciągu roku szkolnego podczas wizytacji przekonać się o gorliwej pracy kierownika szkoły, ks. katechety i grona nauczycielskiego, za co składa podziękowanie, żywiąc nadzieję, że grono to poświęci nadal swe siły dla dobra uczniów piekarskich. Szkoła piekarska zawdzięcza bardzo wiele przełożonej władzy, która się od początku szczerze szkołą opiekuje. Zwraca się następnie do obecnego Rady Magistratu, p. Groełego, wyrażając mu podziękowanie za przybycie na zakończenie roku szkolnego i polecając szkołę dalszej opiece.

Uczniowie jednak nie wszyscy odczuwają, ile się poświęca dla ich dobra. Dowodem tego było zbuntowanie się niektórych podczas tegorocznego strajku i wydalenie się oichaczem z domu majstrów. To też ci sami za swe grzechy pokutują, bo niektórzy majstrowie nie przyjęli uczniów po strajku do pracy w swych piekarniach. Terminatorowie to powinni dobrze zapamiętać sobie i na przyszłość zaniechać takiego postępowania. Skutki tego dają się jeszcze dzisiaj odczuć, bo cech nie wyznaczył w tym roku nagrody żadnemu uczniowi szkoły piekarskiej.

P. Groele, Rada Wydziału szkolnego Magistratu miasta Krakowa wyraża swoje zadowolenie z rozwoju tej szkoły i stwierdza, że postępy uczniów są zadowalające. Szkoła piekarska stoi co najmniej na równi z innymi zawodowymi szkołami w Krakowie. Widać, że dobro szkoły leży na sercu majstrów piekarskich, że dyrektor, ks. katecheta i nauczyciele tej szkoły pracują sumiennie nad dobrem uczniów piekarskich. Zwracając się do uczniów zaznacza, że tylko wykształcenie fachowe i wytrwałość w pracy są podstawą rozwoju i dobrobytu nie tylko pojedynczych ludzi, ale całego narodu.

Po odczytaniu klasyfikacji przeglądano dłuższy czas prace uczniów, poczem rozdano im świadectwa. Uczniowie klasy II., którzy ukończyli tę klasę utrzymali od cechmistrza podręczniki do egzaminów czeladniczych. Takich było 15.

W uroczystości zakończenia roku szkolnego wzięli udział także majstrowie piekarscy i komisarz cechowy, p. Teodor Kosiński, rada Magistratu.

Zaproszony na zakończenie roku szkolnego dyrektor miejskiego Muzeum techniczno-przemysłowego, o. k. Rada budownictwa, p. Stanisław Till przesłał na ręce cechu wyrazy najszczerzych życzeń i „Szczęść Boże” do tej pięknej pracy. Nie mógł bowiem przybyć z powodu wyjazdu w sprawach służbowych.

Ale ciężko w naszej biednej Galicyi, bo drugiej szkoły piekarskiej doczekać się nie możemy, chociaż w ubiegłym roku dochodziły słochoy, że dwie nowe miały powstać. A potrzeba takich szkół odczuwa się coraz bardziej. Majstrowie widocznie nie bardzo o to dbają, sądząc, że koszt utrzymania są wielkie, a może i żalują pieniędzy. Zaś instruktorowie przemysłowi, zbyt obciążeni pracą, nie mają na tyle czasu, aby pod tym względem posunąć sprawę naprzód.

Obmacywanie pieczywa.

Wielu odbiorców pieczywa ma bardzo brzydką zwyczaj wachania, gniesienia i obmacywania bułek i chleba przed zakupieniem. Nie może to być dla piekarza obojętnem, a to z różnych przyczyn. Piekarz bowiem wystawić może na sprzedaż tylko dobrze wypieczony towar i kształtny, bo to leży w jego interesie. Cóż pomoże obmacywanie, jeżeli bułkę zrobiono z kiepskiej mąki i nie dano należytych dodatków? Wskutek gniesienia pieczywa pęka często wierzchnia skórka, nieraz nawet odpada częściowo, przez co piekarz ponosi stratę. Zresztą kupujący, nie zważając na pieczywie, nie powinien go krytykować, lecz zakupić je z zewnętrznego wyglądu. Każdy wiedzieć powinien, że piekarz stara się zawsze o dobry towar, dobry wybór, poświęca noc pracy zawodowej, aby tylko odbiorców zadowolić. Było by smutno, gdyby majstrowie nie dbali o dobro pieczywa i spuszczały się na łaskę lub niełaskę odbiorców, którzy „raczą” bułki i bochenki obmacać, pognieść, obwąchać, skrytykować, poganić i dopiero w końcu, zrobiwszy do tego „kwaśną minę” — łaskawie zakupić!

Co jednak najważniejsze, to sprawa higieniczna; odbiorcy mają bardzo często brudne ręce lub rękawiczki, a co w tym brudzie się znajduje to wiedzą najlepiej chemicy: ile tam różnorodnych zarazków, które z brudnej ręki dostają się na chleb, a z tem do innego zdrowego organizmu, gdzie się rozwijają na nowym podłożu! Z tego najważniejszego powodu należy w każdej piekarni zabronić stanowczo dotykania pieczywa, umieszcivszy odpowiedni napis wyraźnymi literami w widocznym miejscu.

Wszak wiemy wszyscy, że w cukierni kupuje się ciasta bez dotykania ich poprzednio, wyrażając ustnie swe życzenie lub wskazując ręką na żądany towar. Widnieją tam napisy: „dotknięte ciastko uważa się za sprzedane”. Dlaczegożby przy sprzedaży pieczywa nie można było takiego zarządzenia ściśle przestrzegać?

Przełożone władze, nakładają różne pęta na majstrów pod względem higieny. Należałoby zwrócić uwagę publiczności, aby ta wyzuli się z tego przyzwyczajenia i zaprzestali takiego postępowania. Tego bowiem nie widzimy w innych krajach, tylko u nas w Galicyi, a szczególnie po wsiach i małych miasteczkach.

Gospodyniom, przyzwyczajonym do takiego postępowania przy zakupowaniu, oświadczyć: „macanie wzbronione; macanie kosztuje drogo, tyle co i macane pieczywo”.

Dziwić się należy, że władze pozwalają na sprzedaż pieczywa na rynkach i placach pod gołym niebem, gdzie pieczywo umieszcza się na brudnych straganach i zaproszonych ławach. O ile w sklepie nie pozwala się na dotykanie pieczywa, to na rynku odbywa się obmacywanie na wielką skalę. Mieszczańskie kupuje bowiem pieczywo w piekarni, a na rynku kupują tylko wieśniaczki, które — jak nam wiadomo — muszą bochenek doskonale „zbadać”, wyścisnąć, wymacać, wytargować... i nieraz odchodzą, nie kupiwszy nic. Czyż ożłowiek, dbający o czystość, pójdzie po pieczywo na rynek? — Nigdy!

(Dok. nast.)

DZIAŁ FACHOWY.

Jak chleb choruje.

Piekarze ponoszą często niemałe straty wskutek szczególniejszych zmian w chlebie, którego ciasto zmienia się bez żadnych przyczyn w gęstą, maźliwą masę. Odbiorca, który przypadkowo taki chleb otrzyma sądzi, że chleb nie jest należyście wypieczony. W zasadzie atoli przyczyna leży zupełnie w czem innym. Jak stwierdzono na podstawie odczytu Delavala, ogłoszonym przed paryską akademią umiejętności, ma się tu do czynienia z pewną chorobą chleba, którą powodują bakcyle, zwane *Bacillus mesentericus*. Ten rodzaj bakcyli odznacza się szczególną odpornością na wszelkie chemiczne i fizyczne wpływy i dlatego nielatwo jest je zniszczyć.

Ten bakcyl chlebowy wygląda jak skrzywiona kreszczka, 3 — 6 tysięcznych milimetra długi; przy swym rozwoju jest ten bakcyl rader ruchliwy. Siła

żywność tego bakcyli jest podziwiania godną. Nie zginie, choćby działała nań przez pół godziny para wrzącej wody. Rozmnaża się też w sposób nader szybki. Na szóstę posiada on znamiona, po których go łatwo poznać, albowiem chleb zarażony tymi bakcyliami, przybiera barwę śniado-żółtą i wydaje bardzo nieprzyjemną woń, przypominającą bledrian i terpentynę. Zdaje się, że chleb zarażony woli od zarazków tego bakcyli, natomiast bakcyle te lubują się więc w chlebie jasnym, pszenicznym, któremu wielu oddaje pierwszeństwo przed chlebem grubym, razowym.

Pochodzenia tych bakterii słusnie należy szukać w mące. Temperatura, która się przy pieczeniu chleba wytwarza, a później ciepło w piekarni panujące, pomagają wspólnie do wzrostu i rozmnożenia się tych mikrobów. We Francyi obserwowano formalną epidemię tej bakcyliowej choroby, a zwłaszcza w roku zeszłym w Paryżu. Niektóre piekarnie tego światowego miasta wielce wskutek tego ucierpiały.

Objaw ten tłumaczyć należy złem przechowywaniem mąki, a — dalej używaniem złych drożdży. Ponieważ jednak rok ubiegły zaznaczył się częstą recydywą tej choroby, przypisują ją także nadmiernej temperaturze ubiegłego lata. Paryscy piekarze przedsięwzięli cały szereg prób, aby wynaleźć środek przeciw temu szkodliwemu objawowi w chlebie. Stwierdzono, że mała dawka kwasu mlecznego do ciasta przy półgodziennym pieczeniu chleba, ważącym od 250 do 500 gramów niszczy zupełnie te bakterie. Przy chlebach o wadze 1 kg. należy chleb piec przez trzy kwadranse. Kwas mleczny dodaje się w stosunku dwóch gramów na jeden kilogram ciasta, a mianowicie najlepiej tak, gdy się kwas rozpuści naprzd w wodzie, która ma być w cieście równo rozdzielona.

W piekarniach, w których się taka choroba objawiła, należy też oprócz powyższego przepisu baczyć na to, by wszelkie przyrządy mytych wrząca wodą, trochę okwaszoną, i aby przy wszelkich pracach zachowano jak największą czystość, i by chleb upieczony trzymany był w chłodnym miejscu.

Z obcych Związków.

Pisaliśmy już w poprzednim numerze, iż z końcem lipca b. r. odbędzie się w Prościejowie na Morawie pierwsza wystawa maszyn piekarskich i wszelkich innych potrzeb piekarskich. Z otwarciem wystawy połączona będzie uroczystość odbycia pierwszego dorocznego walnego zgromadzenia Związku piekarzy dla Morawy, Czech, Śląska i innych krajów, w Radzie państwa zastąpionych. Porządek jest następujący: W sobotę dnia 20 lipca 1912 o godzinie 10. przed południem w salach domu rękodzielniczego w Prościejowie *nadzwyczajne zgromadzenie*, którego program ogłoszony będzie na zaproszeniach, uprawniających do wstępu na obrady, na których będzie miał każdy prawo wystąpić ze swymi zażaleniami lub wnioskami. Na walnem zgromadzeniu z powodu ważnych spraw nie będzie można już ich przedkładać. 2) Wspólny obiad. Choćby w nim udział wziąć powinni o tem kartkąawiadomić.

O godzinie 3. popołudniu otwarcie wystawy, mieszczącej się w pawilonach domu rękodzielniczego. Przed otwarciem wygłosi inżynier Niedźwiedziński z Berna odczyt „O maszynach piekarskich”.

3) Zwiedzanie wystawy. Od godziny 4 popołudniu koncert. 4) O godz. 8 wieczór odczyt inż. Niedźwiedzińskiego z Berna „O modnych wymaganiach w przemyśle piekarskim”, — z przedstawieniem obrazów świetlnych na skioptykonie. Po odczycie tanie.

Dzień drugi: O godz. 10 przed południem w salach domu rękodzielniczego uroczyste walne zebranie z porządkiem dziennym: a) Zagajenie i przywitanie gości. b) Odczytanie protokołów z dotychczasowych zebrań, c) Sprawy: 1) agitatorskie, 2) kasowe, 3) kontrolne. d) Uzupełniający wybór 6 członków wydziału i 2 zastępców. e) Wybór trzech kontrolorów na rok 1912/13. f) Wolne wnioski. 2) Wspólny obiad. 3) Wspólne zwiedzanie wystawy. 4) Zwiedzanie miasta Prościejowa.

Ktoby chciał z naszych kolegów wziąć udział w czeskich uroczystościach piekarskich niech zgłosi się do nas po bliższe informacje.

Ważne dla PP. Majstrów i Czeladników.

Od r. 1913 odbywać się będą egzamina majsterskie. Żaden czeladnik nie będzie mógł zostać majstrem, jeżeli nie okaże odpowiednich wiadomości fachowych.

Do egzaminu można się zupełnie przygotować z podręczników:

1) „**Piekarstwo w teoryi i praktyce**“ przez St. Długoszewskiego i F. Horowskiego, Kraków 1911. Cena 2 K 50 h. Do nabycia we wszystkich księgarniach, Warszawa Vende.

2) „**Podręcznik do egzaminów**“ przez Leona Bałuka Prezesa kraj. Związku piek. w Galicyi i Starszego cechu piekarzy w Krakowie, Kraków 1911. Cena 1 K 60 h.

Do nabycia w Administracyi „Gazety Piekarskiej“.

Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Z ruchu mącznego.

Sprawozdanie z Wiednia.

Mąka pszena: Nr.

0	1	2	3	4	5
K. 17 60	17 20	16 90	16 50	16 20	15 90
Nr. 6	7	7 1/2	7 3/4		
K. 15 40	14 10	13 10	11 90		

Mąka żytnia:

Nr.	0	1	3	Otręby żytnie
K. 16	16 50	14 75	15 25	12 25 — 13 — 8 55 8 70.

Wszystko za 50 kg.

Sprawozdanie z Budapesztu.

Młyny notują przebieganie:

Mąka pszena: Nr. 0 K 17—, Nr. 1 K 16 70
Nr. 2 16 40, Nr. 3 16 20, Nr. 4 16—, Nr. 5 15 80,
Nr. 6 15 60, Nr. 7 15 —, Nr. 7 1/2 14—, Nr. 7 3/4 11 80
Nr. 8 10 40.

Nr.	0	0 1/2	I	I B	II	II B	SR
żytnia: K.	15 90	15 50	15 10	14 50	13 60	12 80	11 20

Otręby pszenne K 8 30, pszenne grube K 8 40
otręby żytnie K 8 40.

Rozmaitości.

Echa strajku piekarskiego. W numerze 9. „Gazety piekarskiej” z dnia 15 maja b. r. z okazji strajku piekarskiego umieszczono artykuł przeciw majstrowi piekarskiemu Janowi Kręcinie członkowi cechu piekarskiego, w którym zarzuczono mu, że go majstrowie podczas obrad z cechu wyrzucili, gdyż było widać, że „ma kiepsko w głowie”. Otóż podpisany Leon Bałuk, cechmistrz cechu piekarzy oraz odpowiedzialny redaktor „Gazety piekarskiej” oświadcza, że słowa takie były umieszczone i co to wyrażenie.

Leon Bałuk starszy cechu.

Posiedzenie Wydziału krajowego Związku piekarzy odbędzie się w lipcu, o czym prezydium zawiadomi osobno każdego członka Wydziału.

Spalony młyn w Krzesławicach. Okolicę miasta Krakowa nawiedziła straszna klęska pożaru, który spowodował olbrzymie szkody i spustoszenia. Mianowicie w poniedziałek dn. 17. czerwca około godz. pół do 11 przed południem wybuchł pożar w wielkim młynie parowym w Krzesławicach koło Mogiły, będącym własnością pp. dra Kazimierza Kirchmayera, Matlasińskiego i Reinholda. Pożar powstał na drugim piętrze i w krótkim przeciągu czasu objął całe zabudowanie. Zawaliły się sufity, a maszyny stopiły się w ogniu. Młyn ze znacznymi zapasami mąki i zboża w ilości około 40 wagonów, wartości przeszło 200.000 koron, spłonął doszczętnie. Młyn był ubezpieczony w Tow. Wzaj. Ubezpieczeń.

w Krakowie na kwotę 320.000 koron, a zapasy w Tow. „Assicurazioni Generali” w Tryeście i „Dunaj” w Wiedniu. Wartość młyna z zapasami przedstawiała wartość przeszło pół miliona koron. W akcji ratunkowej brały udział miejscowa straż pożarna, straż pożarna wsi okolicznych i wojsko z fortu krzesławickiego. Pożar tak się rozszerzał, zagrażając wsi, że okazała się potrzeba zawezwania krakowskiej straży pożarnej, która wyjechała wieczór w sile jednego plutonu do Krzesławic. Sytuacja była wtedy bardzo groźna, gdyż zajęły się stojące w pobliżu domy mieszkalne.

Akcja ratunkowa trwała całą noc.

Cukrownia w powiecie krakowskim. Z końcem maja odbyło się walne zebranie Towarzystwa rolniczego okręgowego w Krakowie. Na porządku dziennym pomiędzy innymi była sprawa powstała mającej cukrowni w powiecie krakowskim i kwestya uprawy buraków. Wszyscy mówcy zgodnie przyznawali wielkie dla rolnictwa znaczenie z powstała mającej cukrowni, wskazując na przykład Śląsk, Moraw i Czechów. Obecni na zebraniu rolnicy oświadczyli gotowość popierania według sprawy nowej cukrowni i zgłaszali udział w subskrypcji, podając jednocześnie ilość morgów, jakie obowiązuje się przeznaczyć pod uprawę buraków.

Dom dla młodzieży rękodzielniczej im. P. Skargi. W uzupełnieniu wstępnego artykułu w poprzednim numerze dodajemy, że na dorocznym posiedzeniu wielkiego Wydziału Kasy oszczędności miasta Krakowa, odbytem z początkiem czerwca b. r. uchwalono na budowę domu dla młodzieży rękodzielniczej im. Piotra Skargi kwotę 10.000 K. Na zasilenie funduszu na budowę domu dla młodzieży rękodzielniczej, który ma być wzniesiony dla uczczenia pamięci Piotra Skargi w trzecią rocznicę śmierci, przeznaczyła Kasa oszczędności kapitał 10 000 K. płatny w rocznych ratach, wydzielając się mający z osiągniętych rocznych czystych zysków. Jako pierwszą ratę przeznaczył wydział z zysków za rok 1911 kwotę 1000 K. Wypłata rat następować będzie do rąk prezesa komitetu ks. biskupa Sapiehy. po zatwierdzeniu uchwały Wydziału przez namiestnictwo.

Wykaz produkcji i sprzedaży soli w Galicji, w miesiącu kwietniu 1912 r. W miesiącu kwietniu 1912 r. produkcja soli wynosiła 174 441 centnarów metrycz., sprzedaż soli 128 500 cent metrycznych. W tym samym miesiącu roku ubiegłego produkcja soli wynosiła 118.127 centnarów metrycznych. Okazuje się zatem więcej produkcji soli o 56 314 cent. metrycznych, a sprzedaż więcej o 23 765 cent. metrycznych.

Uduszony pod otrębami. We wsi Knuszowie pod Boleszowcami zdarzył się straszny wypadek w benzynowym młynie. Chłop zajęty w młynie jako pomocnik liczący 21 lat, uległ za zmęczenia przy ogromnej kupie otrębów. Nagle otręby usunęły się i zasypały biednego chłopca tak, że tenże zmarł pod nimi wskutek uduszenia.

Dostawa siana, słomy, zboża, drzewa opałowego węgla i chleba oddaje c. k. intendatura I. korpusu

na rok 1912/13. Bliższych informacji zasięgnąć można w rzecznej intendaturze w Krakowie, tudzież w woj. skowych magazynach zaopatrzenia Militärverpflegsmagazine) w Krakowie, Ołomuńcu, Tarnowie i Opawie.

Zaraz do wydzierżawienia piekarnia o dwóch piecach w Krakowie, bardzo dobrze prosperująca, z powodu słabości żony właściciela. — Wiadomość w adm. „Gazety piek.”

Pierwszorządna piekarnia do sprzedania wraz z domem w Krakowie. Wiadomość w administracji „Gazety piekarskiej”.

Wózek wyjeżdżający na parę koni lub na jednego, prawie nowy do sprzedania. Wiadomość w Redakcyi.

W Redakcyi „Gazety piekarskiej” są do nabycia następujące dziełka:

- St. Długoszewski i J. Horowski. Piekarstwo w teorii i praktyce. Cena 2 K. 50 h.
- L. Bałuk. Podręcznik do składania egzaminów piekarskich. 1 K. 60 h.
- Fr. Bardel. Cech piekarzy w Krakowie w czasach Rzeczypospolitej polskiej. 60 h.
- Pamiętka z pierwszej polskiej wystawy piekarsko młynarskiej we Lwowie 1811 r. 50 h.

Wszystkie powyższe wydawnictwa wysła administracji „Gazety piekarskiej” za zaliczką lub poprzedniemi nadstaniem pieniężnym.

Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakresie koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogożyny, bastu i rafii, koszyki do wypiekania chleba trzcinowego okrągłe i podługne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem higienicznym zakończeniem z lyczka trzcinowego.

CENA loco ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	—	K 63 hl
„ „ 1 1/2 „	—	70 „
„ „ 2 „	—	75 „
„ „ 3 „	—	90 „
„ „ 4 „	1	— „
„ „ 5 „	1	15 „
„ „ 6 „	1	30 „
Podługne 1/2 „	—	70 „
„ „ 1 1/2 „	—	80 „
„ „ 2 „	—	90 „
„ „ 2 1/2 „	1	04 „
„ „ 3 „	1	16 „
„ „ 4 „	1	25 „
„ „ 4 „	1	45 „ itd.

Ponadto wyrabia Szkoła koszykarska piekarskie koszyki, kosze pleciony i transportowe po najtańszych cenach oraz meble wszelkiego rodzaju z bambusa, trzciny i łoziny, kufrы, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę, altany ogrodowe rozbiegalne z kompletnym urządzeniem na 4—10 osób od 50 K i wyżej.

Szanownym P. T. Piekarzom polecamy bardzo gorąco nasze wyroby trzcinowe nie ustępujące w niczem obcym, a znacznie od nich tańsze i prosiemy o liczne zamówienia.

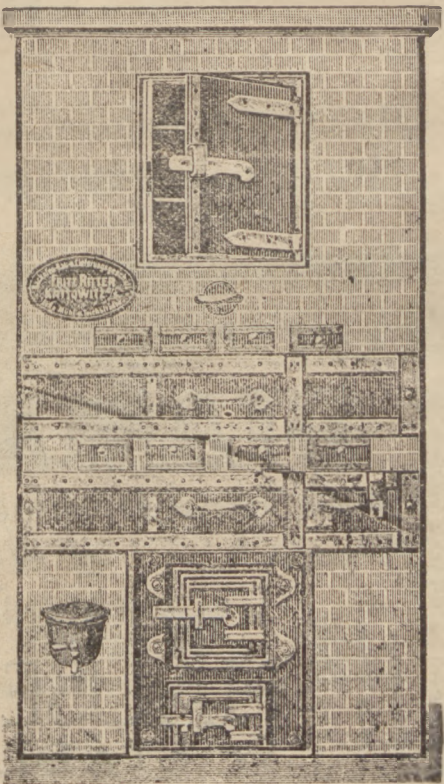
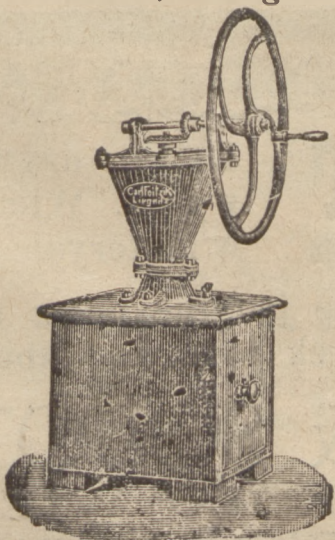
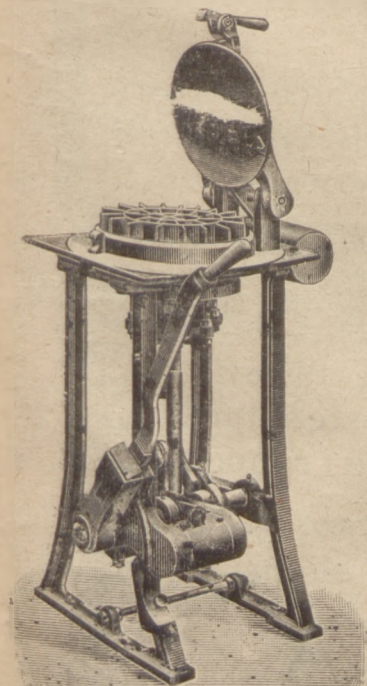
Zarząd Szkoły koszykarskiej w Żurawnie.

FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N, tel 323.

ako największa firma na Śląsku górnym, mająca filie w Poznaniu, podejmuje się kompletnej budowy i wykonania wszelkich pieców piekarskich a to: najnowszej konstrukcji PIECÓW PIEKARSKICH, pieców kanałowych, podwójnych, cuklarniczych i t. p. z długoletnią gwarancją — za zapłatą w ratach.

Na składzie do nabycia wszelkiego rodzaju maszyny i wszystkie przyrządy, które tylko do potrzeb piekarni użyte być mogą.

Zastępcą firmy jest PINKUS SIEGMANN
Kraków, Bożego Ciała 7.



Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska

ODLEWARNIA ŻELAZA

KRAKÓW — Prądnik Czerwony dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

Dwie maszyny do cięcia ciasta
w dobrym stanie, jedna na 50 kawałków,
druga na 30 — tanio do sprzedania.
A. Infeld, agent handlowy, Rzeszów.

PIEKARNIA w dobrym stanie z powodu wyjazdu
zaraz do sprzedania.
Ułska, Kraków — Ludwinów ul. Wolnych.

KRAKOWSKA Drożdżarnia
R. Drillera, w Krakowie wysyła
co dzień, świeże drożdże gwarantowane
o.yste spirytusowe bez żadnych domieszek,
do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego,
każdą ilość po nader umiarkowanych cenach.
Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza.
Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną
(popędową). — Jedna próba przekona.
Stęłym odbiorcom wszelkie dogody! —
Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków,
telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)
= Józefa Czapki =
w **KOPRZYWNICY**
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na
wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia
na łopaty według zadanja.

Tamże do nabycia najlepsza
razówka pszeniczna do wyrobu chleba
Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę:
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE
bar. **MAXA SPRINGERA**
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w **KRAKOWIE**:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Najpierwsza piekarnia
do wydzierżawienia zaraz
wiadomość:
ROMUALD TROCZYŃSKI
Kraków, ul. **STOLARSKA**.

Kazimierz Stepiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się rstawiania spodów, tudzież
budowy i przebudowy pieców pod nader
korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
Jan Szczepański
LWÓW, ZAMAJSTYŃOWSKA 62.



Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Zadajcie cenników.

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
***** MITSCHERLING w RADEBURGU *****
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI,
ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT
idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę srodu

HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Piekarnia z powodu stosunków familijnych, zaraz do wydzierżawienia. **Jan Proszak**, Krzeszów, poczta Lachowice.

Agencya handlowa i dom komisowy
ADOLF INFELD
RZESZÓW



poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i miśnienia ciasta i miśnienia bułki na tartę, dalej koszyki trzeirowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.



Cenniki darmo i oplatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.
Swój do swego.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stepiński maister murarski
w Skawinie przy kolei, dom własny